

# Kontrolrapport



Virksomhed **David's**

Adresse **Storegade 11**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **28636180**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                          |
| 2                                          | Indskærpelse                                                                |
| 3                                          | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**14-03-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-11-2018 |  |
| Dato | 17-10-2017 |  |
| Dato | 20-02-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, virksomheden har redegjort for flow i køkken herunder oparbejdning af fersk kød og tilvirkning af frugt og grønt, visuel kontrol af flow, temperatur i køle og fryse faciliteter, virksomheden har redegjort for nedkølings procedure, Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er konstateret: Der er ikke håndklædepapir ved håndvask på personaletoilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaske område herunder opvaskemaskine og vask, køle skabe ind og udvanding, gulv og vægge og loft i køkken. Ydet konkret vejledning omkring placering af rengøring udstyr herunder moppe og kost/gulv skruppe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **David's**

Adresse      Storegade 11

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 28636180

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan for varmebehandling. Stikprøvevis kontrol af dokumentation af varmebehandling, nedkøling samt varemottagelse siden sidste tilsyn og til dags dato. Enkelte uger mangler i februar 19. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om mulighed for anvendelse af ny version af fødevarestyrelsens egenkontrol skabelon

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

14-03-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift